

# Des paysans qui ont la patate

*Emmanuel Guillard gère avec quatre autres agriculteurs l'exploitation le GAEC Les Champs d'Aire située à Thérrens sur la zone franche de Genève ainsi qu'à Bernex. Ils y cultivent notamment des pommes de terre vendues à Migros Genève.*

*Texte: Stéphanie Gaudelus Photo: Bertrand Carlier*

## Emmanuel Guillard, pouvez-vous nous présenter votre exploitation le GAEC Les Champs d'Aire?

Outre les 90 hectares dédiés aux céréales, l'exploitation s'est spécialisée dans les cultures de pommes de terre (20 ha) et d'oignons (8 ha). Fondé en 1995 suite au regroupement des petites exploitations familiales Compagnon et Guillard, le GAEC Les Champs d'Aire fait partie de l'Union maraîchère de Genève (UMG).

## Combien de variétés de pommes de terre cultivez-vous?

Actuellement, quatre variétés: la Jelly, l'Agria, l'Allians et la Désirée. Pas moins de 1000 tonnes de pommes de terre sont récoltées chaque année en septembre. Les petits calibres, qui représentent 30% de la récolte, sont destinés aux supermarchés et à la consommation des ménages. Les gros calibres, 70% de la production, sont destinés aux primeurs et à la restauration professionnelle. Nos pommes de terre sont commercialisées dans les supermarchés de Migros Genève depuis 2020 sous la gamme «De la région.». Pour la région.». Elles sont aussi cuisinées par les chefs des restaurants Migros.

## Quel type de culture pratiquez-vous?

Nous pratiquons une agriculture conventionnelle de manière raisonnée et durable. Nous utilisons les techniques culturales simplifiées qui consistent à labourer de moins en moins les terres, de sorte à y laisser de plus en plus la vie du sol faire son travail. Par ailleurs, le terrain n'est jamais laissé à nu. À la place, une couverture florale mellifère est semée entre deux récoltes dans le but d'entretenir la ma-



Devant (de g. à dr.) Florian Lepicier, Mathieu Croisier, Guillaume Lachat et derrière, Emmanuel (à g.) et Martin Guillard.

tière organique, limiter l'érosion et maintenir les nutriments en surface pour les prochaines plantations. On parle ici d'agriculture de conservation qui réduit l'utilisation de produits phytosanitaires au strict nécessaire. «Nos pommes de terre et nos oignons sont complètement exempts de tout résidu de traitement.

**«La variété de pomme de terre, et la cuisson sont déterminantes pour obtenir de bonnes frites»**

**Emmanuel Guillard,**  
agriculteur

## Quel est le secret pour préparer de bonnes frites?

La variété de pomme de terre, la technique de conservation et la méthode de cuisson. Préférez une variété avec beaucoup d'amidon, propice à la friture. L'idéal est de faire deux cuissons successives dans l'huile, 5 minutes à 140-150° C, puis 2 minutes à 180° C pour les dorer. **MM**